

## **ENTRANTES** fresco y apetitoso

---

CARPACCIO DE PULPO con jengibre y limón	15
CARPACCIO DE FILETE DE BUEY aceite de romero picante	14
COCTEL DE GAMBAS con salsa de yogur y lechuga Iceberg	11
MOUSSE DE ATÚN con ensalada de pepino	9
SELECCIÓN DE QUESO CANARIO	11
CREMA DE LANGOSTA con azafrán y Pernot	6
SOPA DE CURRY cremosa con cilantro y jengibre	6
PAN DE TOMATE gratinado con queso	4
PAN AJO con albahaca	4
QUESO DE CABRA caramelizada con risotto de vino blanco	9
GAMBAS AL AJILLO salteado con champiñones, ajo y hierbas	11
CARACOLES A LA BORGONESA gratinados, 6 uds.	9



## CARNE para deretirse

---

CHATEAUBRIAND “LA TABERNA” (a partir de 2 pers.) 28  
Solomillo de buey a fuego lento con mantequilla de salvia, baernaise,  
salsa de pimiento y una seleccion de verduras y patatas



SOLOMILLO DE BUEY “CLUB” 26  
con langostino, chutney y papas de horno

SOLOMILLO DE BUEY “RICHMONT” 26  
con salsa de pimienta, papas gratinadas y verduras

SOLOMILLO DE BUEY “CARNAVAL” 26  
con cebollas al vino tinto y risotto

GUISADO DE RABO DE TORO (deshuesado) 23  
al vino y cerveza, servido con patatas y verduras



RACK DE CORDERO 26  
marinado con mostaza, romero y ajo, papas asadas

PECHUGA DE POLLO “INDONESIA” 19  
con sambal, aceite de sésamo, curry frutas, verduras y arroz



POLLO FRITO ”ESTILO KENTUCKY” 19  
con ensalada de papa y chutney de tomate picante  
(deshuesado / pollo de corral)

## **PESCADO & MARISCO** simplemente delicioso

---

LANGOSTINOS N° 1 (pelados) “HIMALAYA“ con papadam, cebolla, cilantro, chutney y arroz basmati	26
SUPREMO DE BACALAO gratinado con salsa holandesa, ratatouille y patatas	23
FILETE DE SALMÓN salsa de champán y pernod, espinacas y patatas gratinadas	23

## **VEGETARIANO** delicioso sin carne

---

ARROZ VEGETAL “INDONESIO” con curry, aceite de sésamo, frutas	15
PLATO DE VERDURAS con patatas gratinadas	15

## **SIEMPRE VIERNES** algo especial

---

### TAPAS ESPECIAL

Disfruta de una agradable velada con amigos en un ambiente relajado.

Servimos hasta 15 de nuestras especialidades.

¡Frío, caliente y dulce! ☺

40.- pp (a partir de 2 personas / reserva previa)



## **MENÚ GOURMET** para disfrutar

---

Piquillo relleno con MOUSSE DE ATÚN con ensalada de pepino

----

SOPA DE APIO cremosa con enebro

-----

MELÓN con vino de Oporto

-----

Tierno FILETE DE BUEY sobre risotto  
cebollas al vino tinto, tiras de verduras

-----

BAYAS MIXTAS con HELADO DE VAINILLA

39.-

## **MENÚ CON MARIDAJE DE VINOS**

58.-

VINO BLANCO 2dl : NUBE, Sauvignon blanc, Rioja

VINO TINTO 2dl: RONDAN crianza, Tempranillo/Garnacha, Rioja

JEREZ DULCE 4cl: Petro Ximénez

